



Château La Nerthe

LE MILLESIME 2011 A CHATEAUNEUF-DU-PAPE

Des conditions de vendanges exceptionnelles

Avec un rendement moyen estimé à 33 hl/ha, la récolte 2011 à Châteauneuf-du-Pape revient dans les standards quantitatifs, mettant ainsi fin à plusieurs années de récoltes faibles en volume. Les conditions météorologiques des vendanges auront permis de récolter les raisins à maturité optimale. Cette récolte restera dans les mémoires pour avoir été annoncée extrêmement précoce, et au final, pour s'être déroulée de façon presque normale. Il faut cependant noter l'extraordinaire « été indien » du mois de septembre qui a permis aux vignerons de vendanger, dans des conditions climatiques idéales, des raisins d'une excellente qualité sanitaire

Les 125 mm de précipitations tombés sur l'appellation entre le 10 juin et le 10 septembre, ont permis au vignoble de ne pas souffrir de stress hydrique pendant la cruciale période de maturation. Côté températures en 2011, on compte 72 jours où les moyennes ont été supérieures à 30°C contre 55 jours en 2010. Les mois d'avril, mai et juin, particulièrement chauds et secs, ont favorisé une croissance rapide de la vigne et une avance de la floraison d'une dizaine de jours. Fait remarquable, la durée des vendanges qui a été très étalée, commençant dans certains domaines dès la deuxième quinzaine d'août pour les plus précoces et se poursuivant jusqu'au début octobre pour les cépages ou les parcelles les plus tardifs. D'un point de vue sensoriel, la première moitié des vendanges présente des vins équilibrés avec de la fraîcheur et beaucoup de fruits. Ceux issus de la deuxième moitié montrent une concentration supérieure avec des vins dotés d'une belle densité, généreux en bouche.